KUHN RIKON
KITCHENWARE



CLEAR COOKIE PRESS

Biscuitspresse transparent | Presse à biscuits transparente
Pistola sparabiscotti trasparente | Pistola de repostería transparente

INSTRUCTIONS & RECIPES | ANLEITUNG UND REZEPTE
MANUEL D'UTILISATION ET RECETTES | ISTRUZIONI E RICETTE
INSTRUCCIONES Y RECETAS

www.kuhnrikon.ch

FEQUENTLY ASKED QUESTIONS

Dough isn't sticking

1. The cookie sheet must be clean, cold and not non-stick coated. Cookies will not stick to waxed paper or a greased cookie sheet. As cookies come out of the oven, wash the sheet and cool it down before reusing.
2. Your dough must be sticky enough to stick onto the cookie sheet. Mixing the dough with your hands helps you get the right consistency. If dough feels too dry sprinkle lightly with water.
3. Food colouring may affect the consistency of your dough.
4. Be sure to place the cookie press (white ring holding the disk) down onto the cookie sheet. Cookies do not fall off the press, they stick to the sheet. Pull cookie press off in a straight upward motion.
5. Do not chill dough prior to using in the cookie press. It will dry out your dough.

Cookies are not consistent

1. The best recipes for consistently perfect cookies are the enclosed recipes.
2. Using other cookie recipes that are not for a cookie press may result in disappointment or damage the press.
3. Try to press the cookies in rapid succession; stopping and starting will result in inconsistent cookies. Each different disk may require a slightly different pace.
4. If the shapes are coming out of the press as «blobs» you are probably clicking more than once. Remember: one click per cookie.
5. If cookies have an uneven surface where they are released from the dough in the barrel, simply use knife to pat top surface before baking.

Dough keeps coming out while I'm changing disks

1. To change disks mid-barrel, be sure to press the small metal release button at the front of the trigger mechanism. This will prevent the dough from coming out while you change the disk. Simply unscrew the bottom white ring, remove the disk and replace with next disk.

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

Teig haftet nicht

1. Das Backblech muss sauber und kühl sein und darf keine Antihaftbeschichtung aufweisen. Auf Wachspapier oder gefetteten Backblechen haftet der Teig nicht. Wenn das Blech aus dem Ofen kommt, abspülen und vor dem Wiederverwenden abkühlen lassen.
2. Der Teig muss genug Feuchtigkeit besitzen, um auf dem Backblech haften zu können. Wenn Sie ihn mit den Händen kneten, bringen Sie ihn leichter in die richtige Konsistenz. Wenn sich der Teig zu trocken anfühlt, befeuchten Sie ihn mit etwas Wasser.
3. Lebensmittelfarben können die Konsistenz des Teigs beeinträchtigen.
4. Positionieren Sie die Biscuitspresse (der weisse Ring hält die Form-Scheibe) mit dem Ring nach unten auf dem Backblech. Der geformte Teig fällt nicht aus der Presse auf das Blech, sondern haftet auf dem Blech. Die Presse mit einer geraden Bewegung nach oben vom Blech wegheben.
5. Den Teig vor Verwendung der Biscuitspresse nicht kühlen. Er würde sonst austrocknen.

Die Gebäckstücke sind nicht gleichmässig

1. Die besten Rezepte für gleichmässig perfektes Gebäck finden Sie in unseren mitgelieferten Rezepten.
2. Wenn Sie Rezepte verwenden, die nicht für eine Biscuitspresse gedacht sind, kann das Ergebnis enttäuschend sein und die Presse beschädigt werden.
3. Versuchen Sie, die Gebäckstücke möglichst schnell hintereinander auf das Blech zu pressen. Zu lange Pausen führen zu ungleichmässigen Ergebnissen. Es kann sein, dass jede der Scheiben eine etwas andere Arbeitsgeschwindigkeit erfordert.
4. Wenn der Teig eher als Klecks denn in der gewünschten Form aus der Presse kommt, haben Sie wahrscheinlich mehr als einmal geklickt. Denken Sie immer daran: ein Klick pro Gebäckstück.
5. Wenn die Gebäckstücke an der Stelle, wo sie sich vom Teig im Behälter gelöst haben, eine unebene Oberfläche aufweisen, die Oberfläche vor dem Backen leicht mit einem Messer glätten.

Beim Austauschen der Form-Scheibe kommt ständig Teig aus der Presse

1. Vor dem Austauschen der Form-Scheibe muss die Verschlussvorrichtung gedrückt werden. Damit wird verhindert, dass beim Austauschen der Scheibe Teig austritt. Anschliessend den unteren weissen Ring aufdrehen, die Scheibe entnehmen und durch die neue ersetzen.

FOIRE AUX QUESTIONS

La pâte ne colle pas

1. La platine à biscuits doit être propre, froide et ne doit pas être recouverte d’un film antiadhésif. En effet, les biscuits ne colleront pas sur du papier paraffiné ou sur une platine à biscuits beurrée. Une fois que vous avez sorti vos biscuits du four, nettoyez la platine et laissez-la refroidir avant de la réutiliser.
2. Votre pâte doit être suffisamment collante pour adhérer à la platine à biscuits. Malaxer la pâte avec vos mains vous permettra d’obtenir la bonne consistance. Si la pâte vous semble trop sèche, humidifiez-la légèrement avec un peu d’eau.
3. Les colorants alimentaires peuvent modifier la consistance de votre pâte.
4. Placez bien la presse à biscuits (avec la bague de serrage blanche vissée autour du disque) orientée vers le bas sur la platine à biscuits. Les biscuits ne tombent pas de la presse à biscuits, ils adhérent à la platine. Retirez la presse en la tenant bien droite.
5. Ne refroidissez pas la pâte avant de l’utiliser dans la presse à biscuits. Cela assècherait votre pâte.

Les biscuits ne sont pas assez consistants

1. Les meilleures recettes pour obtenir des biscuits d’une consistance parfaite sont celles proposées dans ce livret.
2. D’autres recettes, non spécifiques à l’utilisation d’une presse à biscuits, peuvent donner un résultat décevant voire endommager l’appareil.
3. Essayez d’appuyer de façon régulière lorsque vous préparez vos biscuits, des arrêts et reprises à répétition donneront des biscuits inconsistants. Chaque disque requiert un rythme d’utilisation légèrement différent.
4. Si les biscuits sortent de la presse en forme de grosses gouttes, cela signifie probablement que vous avez appuyé plus d’une fois. Rappel: une seule pression par biscuit.
5. Si la surface de vos biscuits n’est pas lisse lorsqu’ils sortent du cylindre, utilisez tout simplement un couteau pour les aplatir avant de les faire cuire.

La pâte continue à sortir du cylindre lorsque je change de disque de forme

1. Lorsque vous changez de disque de forme alors que le cylindre est encore à moitié plein, pensez à appuyer d'abord sur le bouton de verrouillage situé à l'avant du mécanisme de détente. Vous empêcherez ainsi la pâte de s'écouler pendant que vous changez de disque. Dévissez simplement la bague de serrage blanche située en bas de la presse, ôtez le disque et remplacez-le par celui que vous souhaitez utiliser.

DOMANDE FREQUENTI

L'impasto non si attacca

1. La teglia deve essere pulita, fredda e priva di rivestimento antiaderente. Non utilizzare carta cerata o una teglia imburrata, altri menti i biscotti non si attaccheranno. Appena sfornati i biscotti, lavare la teglia e lasciarla raffreddare prima di usarla di nuovo.
2. L'impasto deve essere appiccicoso a sufficienza per attaccarsi alla teglia. Si consiglia di impastare a mano per potersi rendere conto della giusta consistenza. Se l'impasto dovesse essere troppo asciutto, aggiungere un po' di acqua.
3. I coloranti alimentari possono influire sulla consistenza dell'impasto.
4. Posizionare la siringa sparabiscotti (con l'anello bianco che fissa la trafila) sulla teglia. I biscotti non cadono dalla siringa, ma si attaccano alla teglia. Allontanare la siringa sparabiscotti con un unico movimento deciso verso l'alto.
5. Non lasciare riposare l'impasto in frigorifero prima di inserirlo nella sparabiscotti, altrimenti si seccherebbe troppo.

Biscotti di consistenza errata

1. Le ricette allegate sono le migliori per avere dei biscotti dalla consistenza perfetta.
2. Altre ricette, non adatte alla sparabiscotti, potrebbero causare danni alla pistola stessa o portare a risultati disastrosi.
3. Sparare i biscotti velocemente uno dopo l'altro; eventuali pause influenzano negativamente la consistenza dei biscotti. Ciascuna trafila richiede una velocità d'azione leggermente diversa.
4. Se i biscotti escono dalla pistola senza mantenere la forma, probabilmente si sta premendo il grilletto più di una volta. Non dimenticare di premere il grilletto una sola volta per biscotto.
5. Se i biscotti hanno una superficie irregolare nel punto di distacco dall'impasto, è sufficiente pareggiarli con un coltello prima di infornarli.

L'impasto continua a uscire durante la sostituzione della trafila motivi

1. Per cambiare trafila motivi senza terminare l'impasto nella sparabiscotti, premere il piccolo pulsante metallico di sblocco davanti al grilletto. In questo modo si eviterà la fuoriuscita dell'impasto durante la sostituzione della trafila. È sufficiente svitare l'anello bianco inferiore, togliere la trafila e sostituirla con quella scelta.

PREGUNTAS FRECUENTES

La masa no se pega

1. La bandeja de las galletas deberá estar limpia, fría y no tener revestimiento antiadherente. Las galletas no se pegarán en papel encerado o bandejas engrasadas. Cuando saque las galletas del horno, limpie la bandeja y déjela enfriar antes de volver a usarla.
2. Su masa deberá ser lo suficientemente pegajosa para que se pegue en la bandeja. Amasar con las manos ayuda a conseguir la consistencia correcta. Si la masa le parece muy seca, rocíela con algo de agua.
3. El colorante alimentario puede afectar a la consistencia de su masa.
4. Asegúrese de colocar la pistola de repostería (el anillo blanco sujeta el disco) sobre la bandeja del horno. Las galletas no se caen de la pistola, sino que se pegan a la bandeja. Tire hacia arriba de la pistola de repostería.
5. No enfríe la masa antes de usarla en la pistola de repostería, ya que la secará.

Las galletas no son consistentes

1. Encontrará las mejores recetas para unas galletas con consistencia perfecta en las recetas adjuntas.
2. Usar otras recetas que no sean de la pistola de repostería puede tener un resultado decepcionante o incluso dañar la pistola.
3. Intente presionar las galletas rápidamente unas detrás de otras hacia la bandeja; parar y volver a comenzar puede resultar en galletas inconsistentes. Cada uno de los discos puede requerir un ritmo diferente.
4. Si las formas salen como «pegotes», probablemente esté apretando más de una vez. Recuerde: un clic por galleta.
5. Si las galletas tienen una superficie no uniforme al salir de la masa del cañón, simplemente use un cuchillo para aplanar la superficie antes de hornear.

La masa sigue saliendo al cambiar los discos

1. Para cambiar los discos cuando el cañón está medio lleno, apriete el pequeño botón de liberación en la parte delantera del mecanismo de gatillo. Esto evitará que la masa salga mientras cambia el disco. Simplemente desenrosque el anillo blanco inferior, quite el disco y ponga otro en su lugar.

RECIPES

VANILLA COOKIES (SPRITZ COOKIES)

1 cup	unsalted butter, at room temperature
1 cup	granulated sugar
1	egg
2½ tsp.	vanilla extract
½ tsp.	ground cardamom
½ tsp.	salt
2½ cups	plain flour, sifted

A touch of cardamom adds an unusual accent to what is essentially a vanilla cookie. Be sure to use only a large egg for this recipe, to achieve a dough consistency that will extrude properly with the desired disk.

Preheat oven to 375 °F.

Combine the butter and granulated sugar in a large bowl. using an electric mixer set on medium speed, beat until light and fluffy.

Beat in the egg, vanilla extract, cardamom and salt. Using a spoon, stir in the flour until well mixed.

Pack the dough into the cookie press. Fit with the desired disk design.

Press the dough out onto ungreased baking sheet spacing the cookies 1 inch apart.

Bake until lightly golden, about 10-12 minutes. Gently transfer the cookies to wire racks to cool. Sprinkle with vanilla sugar, if desired, or decorate with coloured sugars.
Store in an airtight container at room temperature for up to 4 days.

Makes about 4 dozen cookies.

CHOCOLATE COOKIES

1 cup	unsalted butter, at room temperature
1 cup	granulated sugar
1	egg
2 tbs.	of milk (or water)
2½ tsp.	vanilla extract
½ tsp.	salt
¼ cup	of unsweetened cocoa powder
2½ cups	plain flour, sifted

Preheat oven to 375 °F.

Combine the butter and granulated sugar in a large bowl. Using an electric mixer set on medium speed, beat until light and fluffy.

Beat in the egg, milk, vanilla extract, and salt. Using a spoon, stir in the flour and cocoa powder until well mixed.

Pack the dough into the cookie press. Fit with the desired disk design.

Press the dough out onto ungreased baking sheet spacing the cookies 1 inch apart.

Bake until lightly golden, about 10-12 minutes. Gently transfer the cookies to wire racks to cool. Sprinkle with vanilla sugar, if desired, or decorate with coloured sugars.
Store in an airtight container at room temperature for up to 4 days.

Makes about 4 dozen cookies.

GINGER SPICE COOKIES

2½ cups	plain flour, sifted
1½ tsp.	ground ginger
1 tsp.	ground cinnamon
¼ tsp.	ground cloves
¼ tsp.	salt
1 cup	unsalted butter, at room temperature
¾ cup	firmly packed golden brown sugar
1 tbs.	grated orange zest
1	egg

With your cookie press, it's easy to turn out attractively shaped cookies in minutes. Formed into holiday patterns and decorated with coloured crystal sugars or confectioners' sugar icing, they're just the thing for a special occasion.

Preheat oven to 350 °F.

Sift together the flour, ginger, cinnamon, cloves and salt into a bowl; set aside. Combine the butter, brown sugar, orange zest, and egg in a large bowl. Using an electric mixer set on medium speed, beat until light and fluffy. Reduce the speed to low, add the flour mixture and mix until well blended.

Pack the dough into a cookie press. Fit with the desired disk design.

Press the dough out onto ungreased baking sheet, spacing the cookies 1 inch apart. Bake until just firm to the touch, about 12-15 minutes. Transfer the cookies to wire racks to cool.
Store in an airtight container at room temperature for up to 5 days.

Makes about 4 dozen cookies.

CHEESE STRAWS

8 oz.	sharp cheddar cheese, grated
12 tbs.	margarine, softened
1	egg
½ tsp.	Tabasco sauce
1¾ cups	plain flour, sifted
½ tsp.	paprika
1 tsp.	salt
¼ tsp.	cayenne pepper

Preheat oven to 400 °F.

Blend cheese, margarine, egg, and Tabasco sauce; set aside.

Sift flour, paprika, salt, and cayenne pepper together. Sift flour mixture gradually over cheese mixture; either use food processor fitted with a metal blade or work like pastry, kneading until soft and well blended.

Pack the dough into cookie press according to the instructions.

Use small star-shaped cookie disk. Holding cookie press at an angle, press the trigger twice, dragging the press away to make a 3-inch long straw or press continuously to make one long straw and cut later into smaller pieces. Space the straws 1 inch apart.

Bake 10-13 minutes or until golden brown. Remove immediately to cooling rack. Cool completely before storing.

Makes about 5 dozen straws.

VANILLEBISCUITS

225 g	ungesalzene weiche Butter
225 g	Kristallzucker
1	Ei
2½ TL	Vanilleextrakt
½ TL	gemahlener Kardamom
½ TL	Salz
310 g	Haushaltsmehl, gesiebt

Ein Hauch Kardamom verleiht diesen Vanillebiscuits eine ganz besondere Note. Achten Sie darauf, dass Sie für dieses Rezept ein grosses Ei verwenden. Nur so erhalten Sie die Konsistenz, die der Teig braucht, um sich leicht durch die Scheibe drücken zu lassen.

Den Ofen auf 190 °C vorheizen.

Butter und Kristallzucker in eine grosse Schüssel geben und mit einem elektrischen Mixer bei mittlerer Stufe schlagen, bis die Masse locker und schaumig ist.

Ei, Vanilleextrakt, Kardamom und Salz zugeben und ebenfalls schlagen. Das Mehl mit einem Löffel einrühren, bis sich die Zutaten gut vermischt haben.

Den Teig in die Biscuitspresse geben. Die gewünschte Form-Scheibe einsetzen.

Den Teig durch die Scheibe auf ein ungefettetes Backblech pressen und gut 2 cm Abstand zwischen den Biscuits lassen.

Etwa 10–12 Minuten backen lassen, bis die Biscuits leicht goldbraun sind. Die Biscuits vorsichtig auf ein Kuchengitter legen und auskühlen lassen. Mit Vanillezucker bestreuen oder mit farbigem Zuckerguss verzieren.
Bei Raumtemperatur in einem luftdichten Behälter bis zu 4 Tagen haltbar.

Ergibt etwa 48 Biscuits.

SCHOKOLADENBISCUITS

225 g	ungesalzene weiche Butter
225 g	Kristallzucker
1	Ei
2 EL	Milch (oder Wasser)
2½ TL	Vanilleextrakt
½ TL	Salz
30 g	Kakaopulver, ungesüsst
310 g	Haushaltsmehl, gesiebt

Den Ofen auf 190 °C vorheizen.

Butter und Kristallzucker in eine grosse Schüssel geben und mit einem elektrischen Mixer bei mittlerer Stufe schlagen, bis die Masse locker und schaumig ist.

Ei, Milch, Vanilleextrakt und Salz zugeben und ebenfalls schlagen. Mehl und Kakaopulver mit einem Löffel einrühren, bis die Zutaten gut vermischt sind.

Den Teig in die Biscuitspresse geben. Die gewünschte Form-Scheibe einsetzen.

Den Teig durch die Scheibe auf ein ungefettetes Backblech pressen und gut 2 cm Abstand zwischen den Biscuits lassen.

Etwa 10–12 Minuten backen lassen, bis die Biscuits leicht goldbraun sind. Die Biscuits vorsichtig auf ein Kuchengitter setzen und auskühlen lassen. Mit Vanillezucker bestreuen oder mit farbigem Zuckerguss verzieren.
Bei Raumtemperatur in einem luftdichten Behälter bis zu 4 Tagen haltbar.

Ergibt etwa 48 Biscuits.

INGWERBISCUITS

310 g	Haushaltsmehl, gesiebt
1½ TL	gemahlener Ingwer
1 TL	gemahlener Zimt
¼ TL	gemahlene Nelken
¼ TL	Salz
225 g	ungesalzene weiche Butter
150 g	brauner Zucker
1 EL	geriebene Orangenschale
1	Ei

Mit der Biscuitspresse ist es ein Kinderspiel, in wenigen Minuten schön geformte Biscuits herzustellen. In Motiven der Jahreszeit und fantasievoll verziert mit farbigem Kristallzucker oder Zuckerguss, sind sie perfekt für jeden Anlass.

Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

Mehl, Ingwer, Zimt, Nelken und Salz zusammen in eine Schüssel sieben und zur Seite stellen. Butter, braunen Zucker, geriebene Orangenschale und das Ei zusammen in eine grosse Schüssel geben. Mit einem elektrischen Mixer auf mittlerer Stufe schlagen, bis die Masse locker und schaumig ist. Mixer auf die unterste Stufe zurückschalten, das Mehlgemisch zugeben und mischen, bis alle Zutaten gut verrührt sind.

Den Teig in die Biscuitspresse geben. Die gewünschte Form-Scheibe einsetzen.

Den Teig durch die Scheibe auf ein ungefettetes Backblech pressen und gut 2 cm Abstand zwischen den Biscuits lassen. Etwa 12–15 Minuten backen lassen, bis die Biscuits sich fest anfühlen. Die Biscuits zum Auskühlen auf ein Kuchengitter legen.
Bei Raumtemperatur in einem luftdichten Behälter bis zu 5 Tagen haltbar.

Ergibt etwa 48 Biscuits.

KÄSESTANGEN

225 g	reifer Cheddar, gerieben
170 g	weiche Margarine
1	Ei
½ TL	Tabascosauce
205 g	Haushaltsmehl, gesiebt
½ TL	Paprika
1 TL	Salz
¼ TL	Cayennepfeffer

Den Ofen auf 200 °C vorheizen.

Käse, Margarine, Ei und Tabascosauce mischen und zur Seite stellen.

Mehl, Paprika, Salz und Cayennepfeffer zusammen in eine Schüssel sieben. Das Mehlgemisch nach und nach in das Käsegemisch sieben und dazu entweder eine Küchenmaschine mit einem Metallrührwerk verwenden oder den Teig mit den Händen kneten, bis er weich ist und die Zutaten gut vermischt sind.

Den Teig nach Anleitung in die Biscuitspresse geben.

Die kleine sternförmige Scheibe verwenden. Die Presse leicht angewinkelt halten, den Auslöser zwei Mal drücken, dabei die Presse auf dem Blech entlang ziehen und ca. 8 cm lange Käsestangen formen. Sie können den Auslöser auch gedrückt halten und eine lange Käsestange pressen, die später in kleinere Stücke geschnitten wird. Zwischen den Käsestangen gut 2 cm Abstand lassen.

Käsestangen 10–13 Minuten backen lassen, bis sie goldbraun sind. Sofort zum Auskühlen auf ein Gitter legen. Vor dem Aufbewahren vollständig auskühlen lassen.

Ergibt etwa 60 Käsestangen.

RECETTES

BISCUITS À LA VANILLE

225 g de beurre doux, à température ambiante
225 g de sucre semoule
1 œuf
2½ c. à c. d'extrait de vanille
½ c. à c. de cardamome moulue
½ c. à c. de sel
310 g de farine tamisée

La touche de cardamome ajoute une note originale au biscuit à la vanille classique. Assurez-vous d'utiliser un gros œuf pour cette recette, afin d'obtenir une consistance de pâte appropriée pour le disque choisi.

Préchauffez le four à 190° C.

Mélangez le beurre et le sucre semoule dans un saladier. A l'aide d'un batteur électrique sur vitesse moyenne, battez le mélange jusqu'à ce qu'il devienne léger et onctueux.

Incorporez l'œuf, l'extrait de vanille, la cardamome et le sel. Avec une cuillère, incorporez le tout à la farine jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Placez la pâte dans la presse à biscuits. Fixez le disque de la forme désirée.

Déposez la pâte à l'aide de la presse sur une plaque à pâtisserie non beurrée en espaçant les biscuits d'environ 2 cm.

Laissez-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés, environ 10 à 12 minutes. Transférez délicatement les biscuits sur des grilles à pâtisserie pour les laisser refroidir. Saupoudrez-les de sucre vanillé si vous le souhaitez ou décorez-les avec du sucre coloré.
Conservez-les à température ambiante dans un récipient fermé hermétiquement, jusqu'à 4 jours.

Permet de préparer environ 4 douzaines de biscuits.

BISCUITS AU CHOCOLAT

225 g de beurre doux, à température ambiante
225 g de sucre semoule
1 œuf
2 c.à.s. de lait (ou d'eau)
2½ c. à c. d'extrait de vanille
½ c. à c. de sel
30 g de poudre de cacao sans sucre
310 g de farine tamisée

Préchauffez le four à 190° C.

Mélangez le beurre et le sucre semoule dans un saladier. A l'aide d'un batteur électrique sur vitesse moyenne, battez le mélange jusqu'à ce qu'il devienne léger et onctueux.

Incorporez l'œuf, le lait, l'extrait de vanille et le sel. Avec une cuillère, incorporez le tout à la farine et à la poudre de cacao jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Placez la pâte dans la presse à biscuits. Fixez le disque de la forme de votre choix.

Déposez la pâte à l'aide de la presse sur une plaque à pâtisserie non beurrée en espaçant les biscuits d'environ 2 cm.

Laissez-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés, environ 10 à 12 minutes. Transférez délicatement les biscuits sur des grilles à pâtisserie pour les laisser refroidir. Saupoudrez-les de sucre vanillé si vous le souhaitez ou décorez-les avec du sucre coloré.
Conservez-les à température ambiante dans un récipient fermé hermétiquement, jusqu'à 4 jours.

Permet de préparer environ 4 douzaines de biscuits.

BISCUITS ÉPICÉS AU GINGEMBRE

310 g de farine tamisée
1½ c. à c. de gingembre moulu
1 c. à c. de cannelle moulue
¼ c. à c. de clous de girofle moulus
¼ c. à c. de sel
225 g de beurre doux, à température ambiante
150 g de cassonade bien tassée
1 c.à.s. de zeste d'orange râpé
1 œuf

Avec votre presse à biscuits, vous pouvez facilement faire de beaux biscuits en quelques minutes seulement. Avec leurs formes qui évoquent les vacances et leurs décorations en sucre coloré, ils sont exactement ce qu'il vous faut pour une occasion spéciale.

Préchauffez le four à 180° C.

Tamisez dans un saladier la farine, le gingembre, la cannelle, les clous de girofle et le sel. Mettez le tout de côté. Mélangez le beurre, la cassonade, le zeste d'orange et l'œuf dans un saladier. A l'aide d'un batteur électrique sur vitesse moyenne, battez le mélange jusqu'à ce qu'il devienne léger et onctueux. Passez en vitesse lente, puis ajoutez le mélange à base de farine et battez le tout jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Placez la pâte dans la presse à biscuits. Fixez le disque de la forme de votre choix.

Déposez la pâte à l'aide de la presse sur une plaque à pâtisserie non beurrée en espaçant les biscuits d'environ 2 cm. Laissez-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes au toucher, environ 12 à 15 minutes. Transférez délicatement les biscuits sur des grilles à pâtisserie pour les laisser refroidir.
Conservez-les à température ambiante dans un récipient fermé hermétiquement, jusqu'à 5 jours.

Permet de préparer environ 4 douzaines de biscuits.

PAILLES AU FROMAGE

225 g de cheddar fort, râpé
170 g de margarine, ramollie
1 œuf
½ c. à c. de Tabasco
205 g de farine tamisée
½ c. à c. de paprika
1 c. à c. de sel
¼ c. à c. de poivre de Cayenne

Préchauffez le four à 200° C.

Mélangez le fromage, la margarine, l'œuf et le Tabasco. Mettez de côté ce mélange.

Tamisez ensemble la farine, le paprika, le sel et le poivre de Cayenne. Saupoudrez le mélange à base de farine progressivement sur le mélange à base de fromage. Utilisez un robot de cuisine équipé d'une lame métallique ou travaillez comme un pâtissier, en pétrissant la pâte jusqu'à ce qu'elle soit douce et bien mélangée.

Placez la pâte dans la presse à biscuits en respectant les conseils d'utilisation.

Utilisez le disque en forme de petite étoile. En tenant la presse à biscuits par un angle, appuyez deux fois sur la gâchette, en déplaçant progressivement la presse pour faire une paille de 8 cm ou appuyez en continu pour faire une seule longue paille que vous découperez ensuite. Espacez les pailles d'environ 2 cm.

Cuisez-les 10 à 13 minutes, jusqu'à ce qu'elles prennent une couleur brun doré. Transférez-les immédiatement sur une grille à pâtisserie. Laissez refroidir complètement avant de les ranger.

Permet de préparer environ 5 douzaines de pailles.

RICETTE

BISCOTTI ALLA VANIGLIA

225 g	di burro non salato a temperatura ambiente
225 g	di zucchero semolato
1	uovo
2½ cucchiaini	di estratto di vaniglia
½ cucchiaino	di cardamomo macinato
½ cucchiaino	di sale
310 g	di farina 00 setacciata

Il cardamomo conferisce un gusto particolare ai tradizionali biscotti alla vaniglia. Per questa ricetta, utilizzare solamente un uovo di grandi dimensioni per ottenere un impasto di consistenza adeguata che fuoriuscirà correttamente dalla trafila scelta.

Preriscaldare il forno a 190 °C.

Montare il burro e lo zucchero semolato in una ciotola di grandi dimensioni con uno sbattitore elettrico a media velocità, fino ad ottenere un composto leggero e spumoso.

Aggiungere l'uovo, l'estratto di vaniglia, il cardamomo e il sale continuando a montare. Aggiungere la farina mescolando con un cucchiaio fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Inserire l'impasto nella sparabiscotti. Montare la trafila scelta.

Sparare l'impasto sulla teglia non imburrata mantenendo una distanza di circa 2 cm tra un biscotto e l'altro.

Cuocere fino a leggera doratura per circa 10 a 12 minuti. Con delicatezza riporre i biscotti su una griglia per farli raffreddare. Se gradito, spolverare con zucchero vanigliato o decorare con zucchero colorato.
Conservare in un contenitore a tenuta stagna a temperatura ambiente fino a 4 giorni.

Le dosi indicate sono per circa 48 biscotti.

BISCOTTI AL CIOCCOLATO

225 g	di burro non salato a temperatura ambiente
225 g	di zucchero semolato
1	uovo
2 cucchiaio	di latte (o acqua)
2½ cucchiaini	di estratto di vaniglia
½ cucchiaino	di sale
30 g	di cacao amaro
310 g	di farina 00 setacciata

Preriscaldare il forno a 190 °C.

Montare il burro e lo zucchero semolato in una ciotola di grandi dimensioni con uno sbattitore elettrico a media velocità, fino ad ottenere un composto leggero e spumoso.

Aggiungere l'uovo, il latte, l'estratto di vaniglia e il sale continuando a montare. Aggiungere la farina e il cacao amaro mescolando con un cucchiaio fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Inserire l'impasto nella sparabiscotti. Montare la trafila scelta.

Sparare l'impasto sulla teglia non imburrata mantenendo una distanza di circa 2 cm tra un biscotto e l'altro.

Cuocere fino a leggera doratura per circa 10 a 12 minuti. Con delicatezza riporre i biscotti su una griglia per farli raffreddare. Se gradito, spolverare con zucchero vanigliato o decorare con zucchero colorato.
Conservare in un contenitore a tenuta stagna a temperatura ambiente fino a 4 giorni.

Le dosi indicate sono per circa 48 biscotti.

BISCOTTI ALLO ZENZERO

310 g	di farina 00 setacciata
1½ cucchiaino	di zenzero in polvere
1 cucchiaino	di cannella in polvere
¼ cucchiaino	di chiodi di garofano in polvere
¼ cucchiaino	di sale
225 g	di burro non salato a temperatura ambiente
150 g	di zucchero di canna ben pressato
1 cucchiaio	di buccia di arancia grattugiata
1	uovo

Grazie alla pistola sparabiscotti è facile creare stupendi biscotti in pochi minuti. Con tipiche forme delle feste e decorati con zucchero o glassa colorati, sono perfetti per le occasioni speciali.

Preriscaldare il forno a 180 °C.

Setacciare la farina, lo zenzero, la cannella, i chiodi di garofano e il sale in una ciotola e mettere da parte. Miscelare il burro, lo zucchero di canna, la buccia di arancia e l'uovo in una ciotola grande. Montare con uno sbattitore elettrico a media velocità fino ad ottenere un composto leggero e spumoso. Portare la velocità dello sbattitore al minimo e aggiungere la miscela di farina continuando a mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Inserire l'impasto nella sparabiscotti. Montare la trafila scelta.

Sparare l'impasto su una teglia non imburrata mantenendo una distanza di circa 2 cm tra un biscotto e l'altro. Cuocere per circa 12 a 15 minuti e spegnere quando non sono più morbidi. Fare raffreddare i biscotti su una griglia. Conservare in un contenitore a tenuta stagna a temperatura ambiente fino a 5 giorni.

Le dosi indicate sono per circa 48 biscotti.

BASTONCINI AL FORMAGGIO

225 g	di formaggio a pasta dura grattugiato
170 g	di margarina ammorbidita
1	uovo
½ cucchiaino	di salsa Tabasco
205 g	di farina setacciata
½ cucchiaino	di paprika
1 cucchiaino	di sale
¼ cucchiaino	di pepe di cayenna

Preriscaldare il forno a 200 °C.

Miscelare il formaggio, la margarina, l'uovo e la salsa Tabasco e mettere da parte.

Setacciare la farina, la paprika, il sale e il pepe di cayenna. Setacciare lentamente la miscela di farina sulla miscela di formaggio con un robot da cucina dotato di lama metallica oppure impastando a mano fino ad ottenere un composto morbido e omogeneo.

Inserire l'impasto nella siringa sparabiscotti come indicato nelle istruzioni.

Utilizzare la trafila a stella piccola. Tenendo inclinata la sparabiscotti, premere due volte il grilletto allontanando la pistola per formare dei bastoncini di circa 7 a 8 cm o premere continuamente il grilletto per ottenere un unico bastoncino da tagliare successivamente in pezzi più piccoli. Mantenere una distanza di circa 2 cm tra un bastoncino e l'altro.

Cuocere per 10 a 13 minuti o fino a doratura. Fare raffreddare immediatamente su una griglia. Riporre i bastoncini in un contenitore solo se completamente freddi.

Le dosi sono per circa 60 bastoncini.

GALLETAS DE VAINILLA

225 g	de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
225 g	de azúcar blanquilla
1	huevo
2½ cdtas.	de extracto de vainilla
½ cdta.	de cardamomo molido
½ cdta.	de sal
310 g	de harina multiusos, tamizada

Un toque de cardamomo le da un acento inusual a lo que en esencia es una simple galleta de vainilla. Asegúrese de usar sólo un huevo grande para esta receta para conseguir una consistencia que salga adecuadamente con el disco deseado.

Precaliente el horno a 190 °C.

Mezcle la mantequilla y el azúcar blanquilla en un recipiente grande. Bata hasta que la masa quede ligera, suave y esponjosa, usando un mezclador eléctrico a velocidad media.

Bata el huevo junto con el extracto de vainilla, el cardamomo y la sal. Mezcle la harina con una cuchara y remueva hasta que los ingredientes queden bien mezclados.

Meta la masa en la pistola de repostería. Ponga el disco que desee.

Presione la masa hacia la bandeja de hornear no engrasada y coloque las galletas a 2 cm de distancia entre sí.

Hornee hasta que las galletas estén ligeramente doradas, por unos 10-12 minutos. Ponga las galletas con cuidado en una rejilla para que se enfríen. Espolvoréelas con azúcar de vainilla, si lo desea, o decórelas con azúcar de colores. Guárdelas en un recipiente hermético a temperatura ambiente hasta 4 días.

Receta para aproximadamente 48 galletas.

GALLETAS DE CHOCOLATE

225 g	de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
225 g	de azúcar blanquilla
1	huevo
2 cdas.	de leche (o agua)
2½ cdtas.	de extracto de vainilla
½ cdta.	de sal
30 g	de cacao en polvo sin azúcar
310 g	de harina multiusos, tamizada

Precaliente el horno a 190 °C.

Mezcle la mantequilla y el azúcar blanquilla en un recipiente grande. Bata hasta que la masa quede ligera, suave y esponjosa, usando un mezclador eléctrico a velocidad media.

Mezcle el huevo, el leche, el extracto de vainilla y la sal y bata. Mezcle la harina y el cacao en polvo con una cuchara y remueva hasta que los ingredientes queden bien mezclados.

Meta la masa en la pistola de repostería. Ponga el disco que desee.

Presione la masa hacia la bandeja de hornear no engrasada y coloque las galletas a 2 cm de distancia entre sí.

Hornee hasta que las galletas estén ligeramente doradas, por unos 10-12 minutos. Ponga las galletas con cuidado en una rejilla para que se enfríen. Espolvoréelas con azúcar de vainilla, si lo desea, o decórelas con azúcar de colores. Guárdelas en un recipiente hermético a temperatura ambiente hasta 4 días.

Receta para aproximadamente 48 galletas.

GALLETAS DE JENGIBRE

310 g	de harina multiusos, tamizada
1½ cdta.	de jengibre molido
1 cdta.	de canela molida
¼ cdta.	de clavo molido
¼ cdta.	de sal
225 g	de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
150 g	de azúcar morena comprimida
1 cda.	de ralladura de naranja
1	huevo

Con su pistola de repostería es fácil conseguir galletas con atractivas formas en pocos minutos. Unas formas festivas y decoradas con cristales de azúcar de colores o azúcar glasé es justo lo que se necesita para una ocasión especial.

Precaliente el horno a 180 °C.

Tamice la harina, el jengibre, la canela, los clavos y la sal en un recipiente y reserve. Mezcle la mantequilla, el azúcar morena, la ralladura de naranja y el huevo en un recipiente grande. Bata hasta que la masa quede ligera, suave y esponjosa, usando un mezclador eléctrico a velocidad media. Reduzca a velocidad baja, añada la mezcla de harina y mezcle bien.

Meta la masa en la pistola de repostería. Coloque el disco que desee.

Presione la masa hacia la bandeja de hornear no engrasada y coloque las galletas a 2 cm de distancia entre sí. Hornee hasta que estén firmes al tacto, por unos 12-15 minutos. Ponga las galletas con cuidado en una rejilla para que se enfríen.
Guárdelas en un recipiente hermético a temperatura ambiente hasta 5 días.

Receta para aproximadamente 48 galletas.

PALITOS DE QUESO

225 g	de queso cheddar curado, rallado
170 g	de margarina blanda
1	huevo
½ cdta.	de salsa Tabasco
205 g	de harina tamizada
½ cdta.	de pimentón
1 cdta.	de sal
¼ cdta.	de pimienta de Cayena

Precaliente el horno a 200 °C.

Mezcle el queso, la margarina, el huevo y la salsa Tabasco y reserve.

Tamice a la vez la harina, el pimentón, la sal y la pimienta de Cayena. Tamice la mezcla de harina gradualmente sobre la mezcla de queso; use o bien una batidora o amase hasta que quede suave y bien mezclada.

Meta la masa en la pistola de repostería según las instrucciones.

Use el pequeño disco con forma de estrella. Sujete la pistola de repostería en un ángulo y apriete el gatillo dos veces arrastrando la pistola para hacer palitos de aproximadamente 8 cm o presione continuamente para hacer un palito largo que cortará más adelante. Coloque los palitos a 2 cm de distancia entre sí.

Hornee por 10-13 minutos o hasta que los palitos estén dorados. Póngalos inmediatamente en una rejilla para enfriar. Déjelos enfriar completamente antes de guardarlos.

Receta para aproximadamente 60 palitos.



Flower 1 | Blume 1 | Fleur 1
Fiore 1 | Flor 1



Bat | Fledermaus | Chauve-souris
Pipistrello | Murciélago



Flower 2 | Blume 2 | Fleur 2
Fiore 2 | Flor 2



Pumpkin | Kürbis | Citrouille
Zucca | Calabaza



Wreath | Kranz | Couronne
Ghirlanda | Corona



Tree | Baum | Sapin
Albero | Árbol



Star | Stern | Etoile
Stella | Estrella



Candy Cane | Zuckerstange
Canne à sucre | Bastone di zucchero
Bastón de caramel



Abstract 1 | Abstrakt 1
Abstrait 1 | Astratta 1
Abstracto 1



Snowman | Schneemann
Bonhomme de neige
Pupazzo di neve | Muñeco de nieve



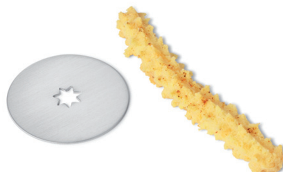
Butterfly | Schmetterling
Papillon | Farfalla | Mariposa



Heart | Herz | Cœur
Cuore | Corazón

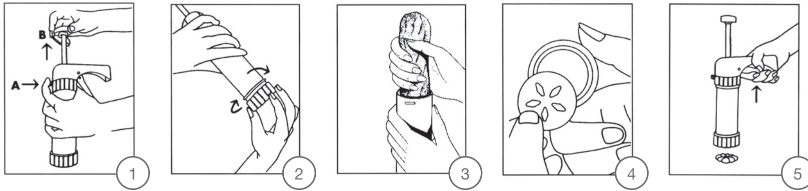


Dinosaur | Dinosaurier
Dinosaure | Dinosauro
Dinosaurio



Cheese straw | Käsestange | Paille au fromage
Bastoncino al formaggio | Palito de queso

INSTRUCTIONS I ANWENDUNG I INSTRUCTIONS
ISTRUZIONI I INSTRUCCIONES



1 Press in metal locking device (A) while pulling white, top plastic knob (B) all the way up to starting position.

2 Unscrew white bottom ring to insert dough into barrel.

3 Roll up the dough mixture to fit into barrel.

4 Insert selected cookie disc into white ring and screw back tightly onto barrel.

5 Press trigger handle until dough is being pressed out of disc evenly. Holding upright and steady, place cookie press against ungreased baking sheet and squeeze handle once (one click per cookie). Remove and repeat for additional cookies. Note: Different disk shapes require slightly different pace.

1 Die Verschlussvorrichtung aus Metall (A) drücken und gleichzeitig den oberen weissen Kunststoffknopf (B) nach oben ziehen, bis die Ausgangsstellung erreicht ist.

2 Den unteren weissen Ring abschrauben, um den Teig in den Behälter zu füllen.

3 Die Teigmischung zusammenpressen, damit sie sich leichter in den Behälter füllen lässt.

4 Die gewünschte Form-Scheibe in den weissen Ring einsetzen und diesen wieder fest mit dem Behälter verschrauben.

5 Den Auslösegriff drücken, bis eine gleichmässige Menge Teig durch die Scheibe gedrückt wird. Die Biscuitspresse ruhig und senkrecht halten, auf dem ungefetteten Backblech mit dem Ring nach unten positionieren und den Griff einmal drücken (ein Klick pro Gebäckstück). Die Biscuitspresse lösen und den Vorgang zum Formen weiterer Gebäckstücke wiederholen. Hinweis: Unterschiedliche Form-Scheiben erfordern leicht unterschiedliche Arbeitsgeschwindigkeiten.

1 Maintenez le bouton de verrouillage en métal enfoncé (A) et tirez la poignée supérieure en plastique blanc (B) jusqu'en haut, en position de démarrage.

2 Dévissez la bague de serrage blanche du bas pour placer la pâte dans le cylindre.

3 Roulez la pâte de façon à ce qu'elle puisse rentrer dans le cylindre.

4 Placez le disque de votre choix dans la bague blanche et revissez-la au cylindre en serrant bien.

5 Appuyez sur la poignée d'actionnement de l'appareil jusqu'à ce que la pâte sorte de façon régulière. En tenant la presse verticalement et bien droite, placez-la sur une plaque à pâtisserie non beurrée et appuyez une fois sur la poignée (une seule pression par cookie). Retirez la presse et recommencez pour faire d'autres cookies. Remarque: les différentes formes de disques requièrent des rythmes d'utilisation légèrement différents.

1. Premere il blocco metallico (A) e contemporaneamente tirare la manopola superiore bianca di plastica (B) completamente verso l'alto fino alla posizione iniziale.
2. Svitare l'anello bianco inferiore per inserire l'impasto.
3. Per inserire agevolmente l'impasto all'interno della pistola, dargli la forma di un cilindro.
4. Inserire la trafila scelta nell'anello bianco e riavvitare saldamente.
5. Premere il grilletto fino alla fuoriuscita omogenea dell'impasto dalla trafila. Tenendo la pistola ferma e in posizione verticale, appoggiare la sparabiscotti alla teglia non imburrata e premere il grilletto una volta (un clic per biscotto). Allontanare la pistola e ripetere per il numero di biscotti desiderato. Nota: ciascuna trafila richiede una velocità d'azione leggermente diversa.

1. Apriete el dispositivo de bloqueo de metal (A), mientras que tira de la perilla blanca de plástico (B) hasta llevarla a su posición inicial.
2. Desenrosque el anillo blanco inferior para introducir la masa en el cañón.
3. Enrolle la masa para que quepa en el cañón.
4. Inserte en el anillo blanco el disco para galletas elegido y vuelva a enroscarlo firmemente al cañón.
5. Apriete el gatillo hasta que la masa salga uniformemente del disco. Sujete la pistola en posición vertical y de manera firme y colóquela sobre una bandeja de hornear no engrasada y apriete el mango una vez (un clic por galleta). Retire y repita para hacer más galletas. Nota: cada uno de los discos requiere un ritmo ligeramente diferente.

HELPFUL TIPS

1 For best cleaning results, unscrew barrel from top white plastic grip (twist and pull).

2 Do not put cookie disks into dishwasher. They may corrode.

3 For best results, do not use non-stick cookie sheet or parchment paper.

4 Use ungreased cookie sheet and wash cookie sheet in-between uses.

5 Warning: Dishwasher may damage plunger. Only wash in top rack.

NÜTZLICHE HINWEISE

1 Zum Reinigen den Behälter vom oberen weissen Kunststoffgriff abschrauben (drehen und ziehen).

2 Form-Scheiben nicht in die Spülmaschine geben, da sie korrodieren können.

3 Kein Backblech mit Antihaftbeschichtung und kein Pergamentpapier verwenden.

4 Ungefettetes Backblech verwenden und nach jedem Gebrauch abspülen.

5 Hinweis: Presskolben nur im oberen Geschirrkorb der Spülmaschine reinigen, um Beschädigungen zu vermeiden.

CONSEILS UTILES

1 Pour nettoyer votre appareil correctement, dévissez le cylindre de la poignée supérieure en plastique blanc (tournez et tirez).

2 Ne mettez pas vos disques au lave-vaisselle, ils corrodent.

3 Pour obtenir de meilleurs résultats, n'utilisez pas de platine à biscuits non adhésive ou du papier sulfurisé.

4 Utilisez une plaque à biscuits non beurrée et nettoyez-la après chaque utilisation.

5 Attention: le lave-vaisselle risque d'endommager le piston. A laver uniquement dans l'étage supérieur du lave-vaisselle.

CONSIGLI PRATICI

1 Per pulire correttamente la pistola, svitare il serbatoio dalla manopola superiore di plastica bianca (ruotare e tirare).

2 Non lavare le trafile in lavastoviglie. In caso contrario, corrodono.

3 Per ottenere buoni risultati, non utilizzare teglie antiaderenti o carta da forno.

4 Utilizzare teglie non imburrate che dovranno essere lavate tra un uso e l'altro.

5 Attenzione: la lavastoviglie potrebbe danneggiare lo stantuffo, che dovrà essere posizionato esclusivamente nel cestello superiore.

CONSEJOS ÚTILES

1 Para mejor limpieza, desenrosque la parte superior del cañón de la culata blanca de plástico (gire y tire).

2 No ponga los discos de galletas en el lavavajillas, se corroen.

3 Para un mejor resultado, no use bandejas antiadherentes o papel de pergamino.

4 Use bandejas para hornear no engrasadas y lave la bandeja entre usos.

5 Advertencia: el lavavajillas puede dañar el émbolo. Lávelo sólo en la bandeja superior.

Kuhn Rikon AG
CH-8486 Rikon
Switzerland

Tel. +41 52 396 01 01
www.kuhnrikon.ch

DE: Tel. +49 711 777 81 31
www.kuhnrikon.de

UK: Tel. +44 1902 458 410
www.kuhnrikon.co.uk

ESP: Tel. +34 976 23 59 23
www.kuhnrikon.es


Dishwasher



2 YEARS GUARANTEE

